



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇAY HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Çay için taze, yumuşak, kireçsiz su kullanılmalıdır.

Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.

Çay suyunu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatmamalıdır. (Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.)

Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır.

Kullanılacak çay miktarı doğru hesaplanmalıdır (her bardak için ortalama bir çay kaşığı dolusu çay ideal ölçü olarak alınmalıdır.)

Su tam kaynama noktasında iken suyu demliğe eklemelidir.

Çayın demi kaynatılmamalıdır

Çayın demlenmesi için 10-15 dakika kadar beklenmelidir. (Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5-7 dakika bekletilmelidir.)

Demlenen çay yarım saat içinde içilmelidir.

Çayların hazırlanmasında çok büyük farklılıklar görülmemektedir. Genel olarak demleme süresinde ve suyun kaynama süresinde küçük farklılıklar vardır.